

*À bientôt chez KREISKER...*





## NOTRE HISTOIRE

**Un lieu de partage pour des moments uniques autour du cidre et d'une cuisine revisitant les classiques mais aussi de belles surprises à découvrir.**

*KREISKER est né d'une rencontre entre vendéens, bretons et amoureux de la crêpe. Défini comme un lieu de vie et de partage pour des moments uniques autour du cidre et d'une cuisine gourmande à base de blé noir ou de froment.*

*La galette est avant tout un produit familial, authentique et simple. Nous respectons les traditions et souhaitons la sublimer avec des produits frais, de qualités et gourmands.*

*Tous nos plats sont réalisés maison, et notre objectif est d'élever l'image de la crêperie en apportant gourmandise, modernité et fraîcheur.*

KREISKER  
CRÊPERIE



KREISKER  
CRÊPERIE

*N'hésitez pas à nous laisser votre avis sur nos pages*

*Google et Tripadvisor :*

↙ ↘  
**SCANNEZ-MOI !**



## ALLERGÈNES

	Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut)		Lait et produits à base de lait.
	Œufs et produits à base d'œufs.		Fruits à coque.
	Poissons et produits à base de poissons		Moutarde et produits à base de moutarde.
	Mollusques et produits à base de mollusques.		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
	Céleri et produits à base de céleri.		Anhydride sulfureux et sulfites.
	Soja et produits à base de soja.		Lupin et produits à base de lupin.
	Crustacés et produits à base de crustacés.		Arachides et produits à base d'arachides.

Toute l'équipe KREISKER vous remercie de votre venue et espère que vous avez passé un agréable moment !

Suivez nous sur nos réseaux sociaux !

  
Kreisker Les Sables d'Olonne




  
kreisker\_creperie\_1sd

## À PARTAGER (OU PAS) !

Préfou façon KREISKER   
Galette, ail, beurre et poivre.  
5,00€

Chips de sarrasin et sa tartinade de tomate basilic maison  
6,00€

Camembert au four accompagné de galette de sarrasin beurrée   
8.00€

Rillettes de poissons de la conserverie de l'ÎLE d'YEU et ses croûtons sarrasin/blé     

- Maquereaux salicorne de Bretagne
- Merlu chorizo
- ST Jacques petits légumes
- Sardines au whisky

9,00€

Produits frais issus de nos partenaires locaux !  
Et des œufs de poules élevées en plein air.

## MENU

POUR LES PRESQUE TOUT GRAND !

Jusqu'à 10 ans

Galette classique au choix (Sup 1.5€ pour la Complète)



Crêpe ou Glace au choix (1 parfum)



Verre de jus de pomme artisanal ou Sirop (menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, orgeat)

10,00€





# GALETTES CLASSIQUES

Toutes nos galettes sont 100% sarrasin, beurrées et accompagnées de salade !



Pour vous satisfaire au mieux, nous pouvons également vous la préparer en version froment.



Produits frais issus de nos partenaires locaux !  
Et des œufs de poules élevées en plein air.

- > L'Amann 4,00€  
Beurre, beurre et encore un peu de beurre !
- > La Timide 6,50€  
Emmental Français.
- > La Petite Complète 7,00€  
Œuf miroir et emmental Français.
- > La Semi Complète 8,50€  
Œuf miroir et jambon cuit au torchon.
- > La Presque Complète 9,00€  
Jambon cuit au torchon et emmental Français.
- > La Complète 10,00€  
Jambon cuit au torchon, œuf miroir et emmental Français.

# DIGESTIFS

4cl

- > Crème Dupont (liqueur de calvados) 4,00€  
15% vol
- > Eau de vie de poire William 6,50€  
45% vol
- > Cidre de glace Secret Kystin 10,00€  
15% vol
- > Digestif maison du moment 4,00€  
35% vol



Découvrez notre carte de cidres et boissons sur chevalet !

BOISSONS CHAUDES

- > Espresso / Allongé

> Décafeiné

> Noisette / Café crème

> Chocolat Chaud

> Double Espresso

> Thé
  - Thé vert du Japon
  - Thé vert menthe
  - Thé noir aux 3 fruits noirs (Cassis, Mûre, Myrtille)
  - Thé noir pomme d'amour (Pomme, Caramel, Marasquin)

> Infusion
  - Tisane des merveilles (Rhubarbe, Framboise, Fraise, Datte, Fleur d'oranger, Rose)
  - Rooibos citrus (Citron, Clémentine, Orange, Kola)

> Norman Coffee
- 2,00€

2,00€

2,50€

3,50€

3,50€

3,50€

7,00€
- Calvados, café, sirop de sucre de canne et chantilly.



GALETTES SIGNATURES

Toutes nos galettes sont 100% sarrasin, beurrées et accompagnées de salade !  
Pour vous satisfaire au mieux, nous pouvons également vous la préparer en version froment.

- > L'Armandèche

> La Palmyre

> La Kreisker

> La Malouine

> La Beauregard

> La Chambon

> La Galette du moment
- Saucisse artisanale au cidre, oignons frits, crème de moutarde à l'ancienne maison et emmental Français.

Tomate basilic, œuf miroir, poêlée de champignons, emmental français et poitrine fumée.

Jambon de Vendée, œuf parfait, emmental Français et copeaux de comté 18 mois.

Saumon Ecossais Label Rouge frais, fondue de poireaux, crème citronnée, aneth et emmental Français.

Poitrine fumée, reblochon, crème fraîche, pommes de terre et oignons rouges

Emmental français, chèvre cendré, gorgonzola, noix, mélange de graines et velour balsamique.

La Cheffe et son équipe se laissent porter par les saisons pour vous préparer des galettes aussi belles que délicieuses !
- 11,00€

12,00€

13,50€

14,00€

15,00€

16,00€

Prix sur ardoise





# DESSERTS

Toutes nos crêpes sont beurrées avec amour !

L'atelier gourmand.

Des petits roulés de crêpes nappés d'un chocolat et l'autre de caramel, accompagnés de pommes au four sucrées et d'une glace au sarrasin, le tout accompagné de sa boisson chaude.

La Jolie KREISKER

Un roulé de crêpes aux douces notes de cannelle et d'amande, accompagné de pommes au four sucrées avec une glace au sarrasin nappée d'une sauce au caramel beurre salé maison.



12,00€

12,00€

## COMPOSEZ VOTRE CRÊPE, COMME IL VOUS PLAÎT !

### Crêpe

Pour vous satisfaire au mieux, nous pouvons également vous la préparer en version sarrasin.

2,50€

1

1 topping, ou 2, ou 3 ?



- > Carré de beurre demi-sel +1,00€
- > Miel +1,00€
- > Sucre semoule, roux ou sucre muscovado +1,50€
- > Caramel au beurre salé maison +2,00€
- > Chocolat maison +2,00€
- > Confiture d'abricot +2,00€
- > Crème de marrons +2,00€
- > Pâte à tartiner maison +3,00€
- > Eau de vie de poire flambée +4,00€

2

Fruit ou pas fruit ?

2,00€

- > Banane
- > Citron Pressé
- > Pommes au four sucrées +1,00€
- > Poire pochée
- > Orange Pressée
- > Coulis de Fruits Rouges

3

Un peu de croquant ?

+1,50€

- > Amandes effilées
- > Brisures de spéculoos
- > Noisettes grillées
- > Noix de coco râpée
- > Pralin
- > Sarrasin

Soyez gourmands et ajoutez une boule de glace au choix sur votre création ! 3,00€  
Le supplément Chantilly 1,00€

PRIX ET SERVICE COMPRIS

# GLACES ET SORBETS

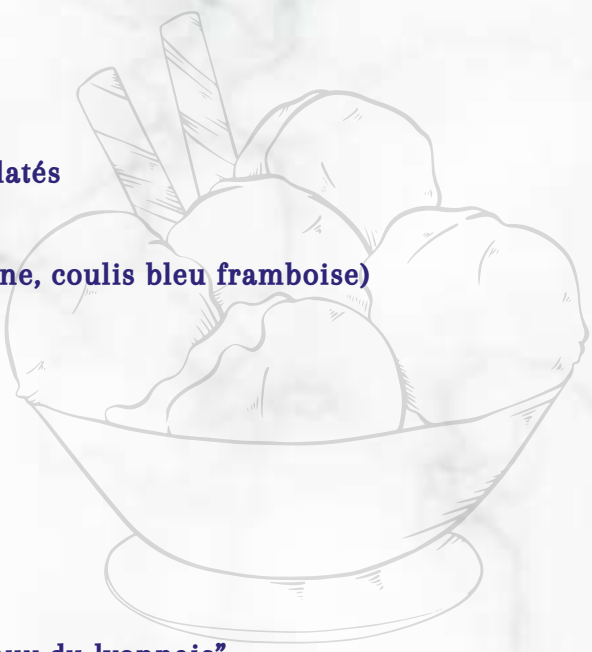
1 boule 3,00€ • 2 boules 5,50€ • 3 boules 8,00€

Parfums glaces (au choix) :

- Vanille bourbon
- Chocolat intense
- Café avec grains de café chocolatés
- Caramel à la fleur de sel
- Créole rhum-raisins
- Licorne (fraise bonbon et banane, coulis bleu framboise)
- Menthe-chocolat
- Sarrasin caramélisé

Parfums sorbets (au choix) :

- Cidre fermier (Alcool)
- Citron pressé de sicile
- Coco
- Fraise Senga
- Fruits de la passion
- Pêche blanche "Monts et coteaux du lyonnais"



Glaces artisanales fabriquées par des maîtres artisans glacières.

Nos glaces et sorbets peuvent contenir des traces des allergènes suivants :

Faites-vous plaisir avec les toppings des crêpes, en supplément sur vos glaces !

PRIX ET SERVICE COMPRIS

The background of the entire page is a classic marbled paper pattern, featuring intricate, swirling veins of light grey and blue on a white base.

# LES BOISSONS

## KREISKER



## CÔTÉ SOFT

- **Plancoet Gazeuse ou Plate** 50cl - 3,00€ / 1L - 4,00€
- **Jus de Pomme Bio La Galotière** Le verre- 2,50€ / 1L - 9,00€
- **Jus de Poire Bio La Galotière** Le verre- 3,00€ / 1L - 12€
- **Breizh Cola / Cola Zéro 33cl** 4,00€

### LES SCHORLES - Les Filles de l'Ouest 33cl 6,00€

Un mélange subtil et gourmand de fruits et d'eau légèrement pétillante !

- **La Rhubarbe Pimpante** -Parfumé & Naturellement Rose
- **Le Cassis Truculent** -Equilibre Parfait Entre Pommes & Cassis
- **La Pomme Tonique** - Une Seule Variété de Pommes, Goût Intense Aux Notes Poirées
- **La Groseille Chatoyante** -Gourmand & Acidulé
- **La Menthe Fouguese** -Fraicheur Assurée
- **L'Orange Affriolante** -Oranges Douces & Sanguines de Sicile, Fruité & Gourmand

### LES THÉS GLACÉS - Les Filles de l'Ouest 33cl 5,50€

- **Le Thé Vert L'Idyllique** -Menthe & Gingembre, Frais & Tonique
- **Le Thé Chai L'Extravagant** -Thé noir Originaire Du Rwanda Associé d'Epices
- **Le Roobibos L'Ensorcelant** -Sans Caféine/Théine Avec Une Pointe d'Orange Sanguine

### LES LIMONADES - Les Filles de l'Ouest 33cl 5,50€

- **La Bucolique** -Infusion d'Ecorces de Citron & Reine des Prés
- **La Mystique** -Infusion d'Agrumes & De Fleurs De Sureau

## CÔTÉ APÉRO

- **Kir Breton** -Cassis, Pêche ou Fraise Avec Du Cidre Brut (14cl / 6,5%vol) 4,00€
- **Pommeau De Normandie** -Assemblage De Calvados et de Pommes (6cl / 16%vol) 4,50€
- **Cidricchus L'apéro** -Alchimie Entre Cidre & Eau De Vie (6cl / 17%vol) 6,50€
- **Whisky De Bretagne Gwalarn** -Singulier, Un Final Tourbé & Salin (4cl / 40%vol) 8,00€
- **Gin Breton Seizh** -Notes D'Agrumes, D'Epices & De Genièvre (4cl / 47%vol) 8,50€
- **Automne 2015** -Cidre Tranquille Liqueureux (12cl / 11,5%vol) 9,00€

## CÔTÉ COCKTAIL

- **Spritz Breton** Apérol, Citron & Cidre Brut (16cl / 8,5%vol) 6,50€
- **Pocito** -Pommeau de Normandie, Jus de Citron Jaune et Cidre Brut (14cl / 7,5%vol) 7,00€
- **Royal Cider** -Calvados, Crème de Cassis & Cidre Brut (20cl / 8,5%vol) 7,50€
- **Breizh Mojito** -Citron, Menthe, Rhum Ambré, Cidre Doux et Angostura (20cl / 9%vol) 9,00€
- **Le Kreisker** -Gin, Pomme, Curaçao Bleu, Citron et Sucre de Canne (20cl / 8%vol) 11,50€





Consultez  
l'ardoise pour  
une nouvelle  
découverte !!

# KREISKER




## CÔTÉ CIDRERIE

PRIX ET  
SERVICE  
COMPRIS

### DOUX

- |   | 25cL        | 50cL        |
|---|-------------|-------------|
| • <b>Sorre A La Pression</b> -Bretagne : Fruité & Peu Effervescent (2,5%vol)  | 4,50€       | 9,00€       |
|   | <u>33cL</u> | <u>75cL</u> |
| • <b>Sorre Rosé</b> -Bretagne: Bulles Fines & Notes de Fruits Rouges (3%vol)  | 9,00€       | 16,00€      |
|  • <b>Broceliande Fermier</b> -Bretagne : Sucré & Frais en <u>37,5cl</u> (3%vol) | 11,50€      | 17,00€      |
|  • <b>Coco D'Issé</b> -Bretagne : Monovariétal, Vif & Notes De Fraises (3%vol)   | 25,00€      |             |


### DEMI-SEC

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
|  • <b>La Soif</b> -Bretagne : Equilibre Amerture/Acidité, Gourmand (5%vol) | 8,00€ | -      |
|  • <b>Le Demi-Sec</b> -Normandie : Gourmand, Rond & Peu Acide (5%vol)      | -     | 14,50€ |
|  • <b>Cuvée Claude</b> -Normandie : Pur Jus, Equilibre Parfait (4,5%vol)   | -     | 21,00€ |

### BRUT

- |  | 25cL        | 50cL        |
|--|-------------|-------------|
| • <b>Sorre A La Pression</b> -Bretagne : Fruité & Peu Effervescent (4,5%vol)   | 4,50€       | 9,00€       |
|  | <u>33cL</u> | <u>75cL</u> |
|  • <b>Broceliande Fermier</b> -Bretagne : Doux & Acidulé en <u>37,5cl</u> (6,5%vol) | 11,50€      | 17,00€      |
| • <b>Marabout</b> -Savoie : Co-Fermenté Avec Du Brou De Noix (5,1%vol)   | -           | 22,50€      |
| • <b>Lucidre Rouge</b> -Alsace : Sec, Frais & Désaltérant (7,5%vol)  | 9,00€       | 23,00€      |
|  • <b>Sur Le Vif</b> -Bretagne : Extra-Brut, Pur Jus, Puissant (6,5%vol)            | -           | 23,00€      |
| • <b>Last Dance</b> -Savoie : Co-Fermentation Marc Mondeuse & Persan (4%vol)   | -           | 27,50€      |
|  • <b>Prestige Magnum</b> <u>1,5L</u> -Normandie : Puissant & Equilibré (5%vol)     | 60,00€      |             |

### POIRÉ

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
|  • <b>Le Poiré</b> -Normandie : Sec, Fruité & Rafraichissant (4%vol) | 10,00€ | 16,50€ |
| • <b>Léo Poire</b> -Savoie : Sec, Notes D'Agrumes, Poiriers Centenaires (4,7%vol)   | -      | 26,50€ |

### CIDRE DU MONDE

- |  | 33cL   | 75cL   |
|--|--------|--------|
| • <b>Black</b> -Lettonie : Macération Aux Cerises Noires En Fût Torréfié (5%vol) | 8,00€  | -      |
| • <b>Gin Botanical</b> -Lettonie : A L'Esprit Gin Tonic (5%vol)                  | 8,00€  | -      |
| • <b>Hopped</b> -Lettonie : Houblonné, Notes De Litchi & Sureau (5%vol)          | 8,00€  | 19,00€ |
| • <b>Raspberry</b> -Lettonie : Macération Aux Framboises (5%vol)                 | 8,00€  | -      |
| • <b>Mango &amp; Chili</b> -Lettonie : Macération Avec Mangue & Piment (6%vol)   | 8,50€  | -      |
| • <b>Elegast Plum</b> -Pays-Bas : Post-Fermentation Aux Prunes (7,2%vol)         | 10,00€ | -      |
| • <b>Pasteka</b> -Pologne : Refermentation Avec Du Cidre De Glace (5%vol)        | -      | 29,00€ |

### CIDRE TRANQUILLE

- |   | 25cL   | 75cL   |
|---|--------|--------|
| • <b>Blanc De Pomme 2020</b> -Normandie: Monovariétal, Minéral (8%vol)    | 9,00€  | 27,00€ |
| • <b>Automne 2015</b> -Centre Val De Loire: Liqueureux, Miellé (11.5%vol) | 13,00€ | 39,00€ |